MÉMOIRE

SUR

LA GRAISSE DES VINS.

Cet Ouvrage se trouve chez les Libraires suivans:

à Paris, chez
- COLAS, rue Dauphine, n.° 32.
- CROCHARD, rue de Sorbonne, n.° 3.
- DENTU, rue des petits Augustins, n.° 9.
- M.me HUZARD, rue de l'Eperon, n.° 7.
- MÉQUIGNON-MARVIS, rue de l'École de Médecine, n.° 9.
- TREUTTEL et WURTZ, rue de Bourbon, n.° 17.

à Amiens, chez CARON-BERQUIER.
à Bordeaux, chez MELON.
à Dijon, chez COQUET.
à Grenoble, chez BARATTIER frères.
à Lille, chez CASTIAUX.
à Lyon, chez BLACHE. CORMON.
à Marseille, chez MOSSY.
à Metz, chez DEVILLY. GERSON-LEVY jeune. LEVY aîné. THIEL.
à Orléans, chez MONCEAU.
à Rouen, chez FLEURY.
à Strasbourg, chez LEVRAULT. TREUTTEL et WURTZ.

Ouvrage nouveau du même Auteur.

Avis aux parens sur la nouvelle méthode perfectionnée d'Enseignement élémentaire, mutuel et simultané, adoptée par le Gouvernement Français, avec l'application de cette méthode à l'enseignement des jeunes filles.

In-12, avec planches et tableau. Paris, 1818.

Prix papier commun. . 1 fr. 50 c.
Id. papier vélin . . . 2 fr. 25 c.

Se trouve chez les Libraires désignés ci-dessus.

DE LA GRAISSE DES VIN[S]

DES PHÉNOMÈNES DE CETTE MALADIE,

DE SES CAUSES,

DES MOYENS D'Y REMÉDIER,

ET DE CEUX DE LA PRÉVENIR;

SUIVIS

DE LA COMPARAISON CHIMIQUE DES MOYENS PROPOSÉS, A CEUX QUI SONT INDIQUÉS PAR LES ŒNOLOGISTES ET CHIMISTES LES PLUS HABILES.

Mémoire qui a remporté le prix proposé par [la] Société d'Agriculture, Commerce, Sciences et Arts du dép[ar]tement de la Marne, dans sa séance publique du 26 août 18[1]8.

PAR J. CH. HERPIN,

Membre de la Société pour l'Encouragement de l'industrie nation[ale], de la Société littéraire de Metz, de celle des Amis des Arts, de [la] Société d'Agriculture, Sciences et Arts du département de la Mar[ne], de la Société pour l'amélioration de l'instruction élémentaire de Pa[ris], de celle du département de la Moselle, etc.... et de plusieurs au[tres] Sociétés savantes, nationales et étrangères.

IMPRIMÉ PAR ORDRE DE LA SOCIÉTÉ.

Seconde édition revue par l'Auteur.

A CHALONS-SUR-MARNE,
CHEZ BONIEZ-LAMBERT, IMPRIMEUR-LIBRAI[RE];
Et à METZ, chez l'AUTEUR, rue Fournirue.

1819.

Les exemplaires non revêtus de la signature de l'Auteur au bas de la page suivante, doivent être regardés comme contrefaits.

A

Messieurs les Membres

composant

la Société d'Agriculture,

Commerce, Sciences et Arts

du département de la Marne.

Hommage et reconnaissance de l'Auteur.

DE

LA GRAISSE DES VINS,

DES PHÉNOMÈNES DE CETTE MALADIE,

DE SES CAUSES,

DES MOYENS D'Y REMÉDIER,

ET DE CEUX DE LA PRÉVENIR;

SUIVIS

DE LA COMPARAISON CHIMIQUE DES MOYENS PROPOSÉS, AVEC CEUX QUI SONT INDIQUÉS PAR LES ŒNOLOGISTES ET LES CHIMISTES LES PLUS HABILES.

MÉMOIRE qui a remporté le Prix proposé par la Société d'Agriculture, Commerce, Sciences et Arts du département de la Marne, dans sa séance publique du 26 août 1818. Nergal

Si la Nature s'égare, c'est à l'art à la redresser.

PREMIÈRE QUESTION.

QU'EST-CE que la graisse des vins, quelle est la nature de cette maladie, et quels phénomènes présente-t-elle ?

§ 1. LA *Graisse* du *Vin* est une sorte de décomposition spontanée qui donne à cette

liqueur une consistance *grasse*, semblable à celle de l'huile.

Le vin qui en est attaqué devient plat et fade ; il jaunit quand on le verse ; il file comme de l'huile ; perd sa fluidité naturelle pour prendre une consistance *lintescente*, *huileuse* ; il n'a qu'une saveur faible ; il se met difficilement en écume quand on l'agite ; il est très-indigeste, et incommode ceux qui le boivent.

§ 2. On connaît encore cette altération sous les expressions de *tourner au gras*, *filer.*

§. 3. Cette maladie attaque les vins pendant leur fermentation insensible : elle est d'autant plus nuisible que, dans cette altération comme dans celle qui forme le vinaigre, l'alcool ou esprit déjà formé se détruit pour subir de nouvelles combinaisons ; car les vins *gras*, soumis à la distillation, ne donnent qu'une petite quantité d'eau-de-vie qui est grasse et colorée. Les eaux-de-vie tirées de

ces vins sont de mauvaise qualité, et d'un goût d'autant plus empyreumatique que le vin distillé est plus mucilagineux et plus semblable aux vins de grains.

Cette maladie (1), examinée chimiquement, est déterminée par l'oxigène en moins, relativement à l'hydrogène et au carbone.

§. 4. La bière, la décoction de noix de galle et les autres liquides où le principe extractif (2) est en abondance, sont sujets à cette maladie.

§. 5. Dans les vins de Champagne, les dépôts blancs ou jaunâtres sont les plus dangereux : au moindre mouvement, ils se répandent dans le vin, soit en flocons, soit en

---

(1) Mandel, *Mémoires de la Société d'agriculture de la Marne*, page 91. 1813.

(2) La nature de l'extractif et par suite le rôle qu'il joue dans la vinification n'étant pas encore connus, nous n'avons pas cru devoir nous écarter des principes émis par les Œnologistes modernes.

masses épaisses, et le plus souvent en ſilandres grasses qui traversent le liquide en tous sens. La présence de ce dépôt annonce que le vin est gras; il ſile comme de l'huile, et a perdu sa mousse et son agrément.

§. 6. On remarque que les vins blancs tournent rarement à la graisse quand ils sont en *cercles*, tandis que cela leur arrive fréquemment quand ils sont dans des bouteilles, même les mieux fermées : on n'en est que trop convaincu en Champagne, où toute la récolte mise dans le verre contracte souvent cette ſuneste altération.

§. 7. On connaît qu'un vin deviendra gras, lorsqu'il ne se précipitera plus de *tartre* dans les tonneaux, que le vin se décolorera ou jaunira; ce qui annonce qu'il ne se forme plus d'alcool par la ſermentation insensible, et même que celui qui existait se perd, parce que la substance colorante dont l'alcool était le dissolvant se précipite en partie.

On prétend (1) que le vin gras se conserve plus long-temps que lorsqu'il est sain. Je ne le crois pas. Le vin ainsi troublé passe facilement à la *pousse* ou à l'*acide*.

DEUXIÈME QUESTION.

Quelles sont les causes de cette maladie?

§. 8 Une juste proportion dans les principes constituans du vin, forme son état de *santé* et de *vie*; et pour qu'il ne péche pas par ses qualités bienfaisantes, il faut que les parties qui le composent soient si bien proportionnées et coordonnées entre elles, que l'une ne préjudicie pas à l'autre.

§. 9. Tous les vins sont plus ou moins sujets à cette maladie.

---

(1) *Encyclopédie alphabétique.* } mot VIN.
Dictionnaire de l'industrie. }

Ceux qu'elle attaque principalement, sont :

Les moins spiritueux ,

Les vins ſaibles qui ont *trop* ou *trop peu* fermenté ,

Les vins faibles faits avec des raisins égrappés.

§. 10. On croit communément que cette maladie est une suite de la trop grande maturité du raisin, et plusieurs propriétaires devancent leur vendange par cette raison : il ſaut convenir que cela peut y contribuer ; mais la véritable cause provient de ce qu'on ne laisse pas assez cuver (1) les vins, afin de leur donner plus de montant, et pour mieux conserver l'*arôme*, ce qu'on appelle communément le *bouquet :* aussi est-ce principalement aux vins blancs que cet accident arrive le plus ſréquemment, parce qu'on les met en

---

(1) Ou plutôt *fermenter ;* car la fermentation peut avoir *été* très-complète, sans que le vin ait *cuvé* pendant long-temps.

bouteilles avant qu'ils aient subi les diverses périodes de la fermentation. On a vu en Champagne, la moitié d'une cuve tirée au mois de mars après la vendange, passer à la graisse ; tandis que l'autre moitié, mise en bouteilles au mois de septembre suivant, est constamment restée dans le même état (1).

§. 11. Il est évident, d'après la nature des causes qui déterminent la graisse des vins, d'après les phénomènes que présente cette maladie et les différens moyens employés pour la guérir, que cette altération provient :

1.° Du principe extractif qui n'a pas été suffisamment élaboré et décomposé.

2.° De ce qu'il n'a pas rencontré assez de principe salin pour le tenir en dissolution.

3.° De ce qu'il (l'extractif) est devenu dans un état d'insolubilité.

---

(1) Parmentier. *Bulletin de Pharmacie*, n.° 10, pag. 440.

TROISIÈME QUESTION.

Quels sont les moyens de prévenir cette maladie ?

§. 12. D'après les causes que nous venons d'assigner de cette maladie §. 9, 11, il ne doit pas être difficile de trouver les moyens de la prévenir. Pour y obvier sûrement, il faut :

§. 13. 1.° Ne point égrapper entièrement lorsque le raisin est dans un état de maturité complète et absolue : il vaut mieux couper les raisins moins mûrs que pourris, afin de laisser à l'extractif plus de dissolvant. « La grappe sobrement employée, dit Maupin (1), peut non-seulement servir à la fermentation ; mais elle peut, dans certains cas, améliorer les vins faibles, en les relevant, et en leur donnant, avec les autres principes, plus de fermeté et un caractère vineux qui manque à beaucoup de vins. »

---

(1) *Essai sur la Bonification des Vins*, 1771, pag. 167.

§. 14. 2.° Donner à la fermentation le temps juste qui lui est nécessaire, ensorte qu'elle ne soit ni trop incomplète ni trop prolongée. « L'huile (1), continue Maupin, est d'autant plus atténuée, et il y en a d'autant moins dans le vin de raisins mûrs, que la fermentation a été plus forte, et qu'elle en a converti une plus grande quantité en esprit : j'en ai au surplus l'expérience par du vin de raisins entièrement égrappés qui s'est maintenu jusqu'au bout de deux ans qu'il a été consommé. »

Ce fait certain ne permet plus de douter de la nécessité de laisser cuver plus long-temps les vins qui ont une tendance à la graisse, et que ce ne soit le plus sûr moyen de prévenir cette maladie (2), en écartant la cause qui la détermine. §. 10.

---

(1) Les anciens croyaient qu'il y a de l'huile dans le vin.

(2) Cadet de Vaux, Chaptal, Duhamel, Jullien, Maupin, Parmentier, *Encyclopédie alphabétique* et *Encyclopédie méthodique*.

§. 15. Il est cependant très-important de soutirer le vin de la cuve avant la disparution totale du principe sucré, et avant que la fermentation soit totalement terminée; mais il faut l'achever et la perfectionner dans les tonneaux.

§. 16. Enfin, un moyen très-utile, en général, pour empêcher la détérioration des vins, est de les rajeunir en combinant, à doses utiles, des vins fermes avec des vins tendres, des vins déjà anciens avec de plus nouveaux.

QUATRIÈME QUESTION.

Quels sont les moyens de guérir cette maladie ?

§. 17. D'après ce que nous venons de dire, le meilleur remède pour guérir cette maladie est celui qui en attaque les principes et en détruit les causes : il doit donc avoir les propriétés suivantes :

1.° Qu'il rétablisse dans le vin une nouvelle fermentation.

2.° Qu'il lui restitue le principe salin qui lui manque.

3.° Qu'il ajoute au vin le principe sucré nécessaire pour la fermentation et pour la formation de l'alcool.

4.° Qu'il dissolve les substances solubles.

5.° Qu'il précipite les substances insolubles.

6.° Enfin, qu'il soit peu coûteux.

§. 18. Le seul moyen qui réunisse toutes ces propriétés, est le *sur-deuto-tartrate de potassium* (tartrite acidule de potasse) vulgairement appelé *crême de tartre*, délayé avec du sucre brut dans une quantité suffisante de vin ; ce qui se fait de la manière suivante :

§. 19. Prenez, pour un baril de la contenance de trois hectolitres, environ quatre litres de vin, soit de celui qui est gras ou d'un autre ; faites le chauffer jusqu'à ébulition, mettez-y de deux à quatre hectogrammes

(six à douze onces) de *sur-deuto-tartrate de potassium* (crême de tartre) bien pur, ou environ, selon le degré d'altération du vin; ajoutez-y autant de sucre brut; lorsqu'ils seront bien dissous, surtout le tartre, jetez ce mélange tout chaud dans le tonneau qui contient le vin gras. Remettez le bondon et assujettissez-le, soit avec une cheville, soit avec une chaîne de fer; faites à côté un *fausset* de quatre millimètres (deux lignes) de diamètre: lorsque le tonneau sera bien bouché, roulez-le et agitez-le en tout sens, pendant cinq à six minutes, remettez-le en place et tournez le bondon en *dessous*.

Si pendant l'opération, l'on s'apercevait que le vin pressât trop sur les fonds du tonneau, et qu'ils courussent risque de sauter, on laisserait échapper un peu de gaz (un peu d'air) par le fausset, mais le moins possible; car c'est le *gaz acide carbonique* qui dissout le principe végéto-animal qui occasionnait la graisse.

Après un jour ou deux, retournez le tonneau, collez le vin à la manière ordinaire; mais au lieu de le brouiller à bondon ouvert comme cela se pratique ordinairement, assujettissez le bondon avec la chaîne comme dans l'opération précédente, agitez le tonneau pendant quelques minutes, remettez-le à sa place, le bondon tourné en *dessus*, mais néanmoins maintenu avec la chaîne. S'il est encore nécessaire de laisser échapper un peu de gaz (d'air) on ouvrira le fausset, mais le moins possible.

Au bout de quatre ou cinq jours, le vin sera clair, sec, limpide et absolument dégraissé, sa couleur sera revivifiée, il aura acquis de la qualité et il sera bonifié : mais comme le vin souffre à rester sur le dépôt, il faudra le soutirer; le vin alors ne sera plus sujet à devenir gras.

§. 20. Si l'on avait de la lie fraîche d'un vin généreux et sain, il serait très-bon de la mettre

dans le tonneau de vin gras, en y mettant toujours le *sur-deuto-tartrate de potassium* et le sucre comme nous l'avons dit; mais on pourrait en diminuer la quantité d'un quart ou d'un tiers.

§. 21. Si le vin gras est en bouteilles, il faut le transvaser dans un tonneau, et opérer comme ci-dessus.

§. 22. *Raisonnement.* Ce procédé est, et doit être le plus sûr et le plus infaillible pour guérir cette maladie du vin, parce qu'il en attaque les causes.

§. 23. Le vin n'ayant pas subi les diverses périodes de la fermentation, il faut de nouveau le faire fermenter. La nouvelle fermentation nécessaire pour recomposer le vin, ne peut s'exciter qu'autant qu'il existerait encore dans ce vin du sucre non décomposé; or, comme il est probable qu'il n'en existe plus, nous y mettons du sucre, ou du moût très-sucré, et chaud, qui favorise la fermentation,

d'où résulte de l'alcool (ou esprit) qui bonifie le vin, et du gaz acide carbonique qui dissout l'extractif.

§. 24. L'extractif ne peut pas être dissous par le gaz acide carbonique seul ; il faut qu'il rencontre encore un principe acide, salin, capable de le tenir en dissolution : ce principe salin est le *sur-deuto-tartrate de potassium*, l'acide naturel du vin, que l'on retire du *vin-pierre* qui se trouve attaché aux parois des tonneaux. Il sert encore de ferment qui établit un mouvement qui accélère cette dissolution. D'ailleurs, il fournit l'oxigène nécessaire pour établir l'équilibre entre l'hydrogène et le carbone. (1)

§. 25. L'altération du vin au gras est souvent produite par des principes qui lui sont essentiels. Il est donc intéressant d'employer des moyens propres à les redissoudre, et non

---

(1) *Mémoires de la Société d'Agriculture de la Marne*, 1813.

ceux qui peuvent les précipiter, sans quoi le vin diminuerait sensiblement de qualité. Aussi ne précipitons-nous par la colle que dix ou douze heures après l'agitation, afin de donner aux principes le temps de se recombiner.

§. 26. Il vaut infiniment mieux rouler et agiter le tonneau en fermant le bondon, que de brouiller le liquide avec un bâton fendu; parce que, le bondon étant ouvert, il laisse échapper le gaz acide carbonique qui est très-précieux, le remède ne pouvant avoir d'effet qu'autant qu'il existe en assez grande quantité pour dissoudre le principe végéto-animal, cause de l'altération; et il ne peut en exister assez lorsque l'altération est portée à un certain point.

§. 27. L'expérience a vérifié au-delà de mes espérances une conjecture fondée sur la théorie; et plusieurs sommeliers à qui j'ai indiqué cette préparation, m'ont déclaré

n'avoir jamais rien vu qui pût être employé avec autant de succès, surtout pour la bonification du vin. Quoique l'Encyclopédie méthodique (tome 8, Arts et Métiers, page 621) fasse connaître combien il est avantageux de mettre du *sur-deuto-tartrate de potassium* dans le vin, elle ne l'indique pas contre la graisse : voyez aussi ibidem, (page 630) l'inconvénient de laisser sortir le gaz des tonneaux.

Comparaison du moyen proposé ci-dessus comme le plus efficace, avec ceux qui sont indiqués dans les ouvrages des chimistes et des œnologistes les plus habiles, et autres.

§. 28. Comme le vin qui n'est pas très-gras peut, par un mouvement intestin, aidé de l'action de l'air, se rétablir de lui-même au bout de quelques mois, il ne faut pas s'étonner

si l'on a annoncé comme merveilleux des remèdes souvent contraires à cette maladie.

1.° « On rétablit le vin qui file, en le collant avec de la colle de poisson et des blancs d'œufs mêlés ensemble. » (1)

2.° « Les marchands de vin emploient quelquefois l'eau-de-vie qui fait précipiter la matière mucilagineuse. »

3.° « Ils emploient quelquefois des copeaux de hêtre ou de chêne, ou des grappes de raisins séchés qu'ils mettent dans le vin; leur effet vient de ce que les copeaux ou les grappes fournissent une certaine quantité de matière astringente et acerbe, qui fait précipiter la matière mucilagineuse. » (2)

4.° « Le moyen que l'on emploie, est de mettre de l'alun et du sable chaud dans le tonneau. » (3)

---

(1) Chaptal, Cadet de Vaux. *Art de faire le Vin.*

(2) Jaubert. *Diction. des Arts et Métiers, mot* Cabaretier.

(3) *Dictionn. de l'industrie, mot* Vin.
Chomel. *Dictionn. économique, mot* ibid.

5.° « Prenez des raiforts, raves ou radis, et après les avoir bien pelés, raclez-les bien menus, et jetez-les dans votre tonneau. » (1)

6.° « Il faut prendre deux onces de belle colle de poisson, la couper en fort petits morceaux, puis la faire fondre dans une chopine de vin blanc, sans la mettre sur le feu, la remuer de temps en temps; étant fondue, la passer dans un linge blanc mouillé et la jeter dans le tonneau par le trou de la bonde; ensuite attacher une serviette au bout d'un bâton, la faire entrer dans le tonneau, la bien remuer dans le vin, la tirer, la tordre, la remettre de même deux ou trois fois pour en ôter ce qui y sera attaché; et, après avoir laissé reposer, le vin se clarifiera et sera sec. » (2)

---

(1) *Dictionn. de l'industrie*, CHOMEL. ALBERT moderne, *Secrets de la nature.*

(2) *Maison rustique*, 8.e édition, tome 2, p. 445.
Théâtre d'agricul. de LIGER, 1713, pag. 515.

7.° « Il y en a qui, pour dégraisser le vin, prennent un quarteron d'alun blanc bien pulvérisé, et deux ou trois poignées de ciment ou de sable bien chaud et bien fricassé qu'ils mettent dans le tonneau, ensuite ils remuent fortement le vin pendant un quart d'heure avec un bâton fendu en quatre. » (1)

§. 29. Ces moyens ne peuvent que précipiter, et ils n'opèrent la clarification des vins que lorsqu'ils sont troubles, et que le trouble est occasionné par des substances hétérogènes qui ne peuvent se précipiter d'elles-mêmes, à raison de leur division : mais la mucosité des moyens proposés réunissant les molécules, leur donne assez de pesanteur pour en déterminer la précipitation, et par suite la clarification de la liqueur ; mais ils n'ont pas le moindre effet sur la graisse proprement dite ; d'ailleurs, ils précipitent

---

(1) *Maison rustique. Dictionnaire de l'industrie.* CHOMEL, *Dictionnaire économique.*

les principes du vin qui lui sont nécessaires comme ceux qui sont inutiles, et par-là en diminuent considérablement la qualité.

§. 30. Les moyens suivans ont pour but de ſavoriser la recombinaison des principes.

1.° Très-souvent les vins se rétablissent d'eux-mêmes, surtout si le tonneau est débouché ; « probablement parce que le principe acidiſiant contenu dans l'air (l'oxigène) s'est introduit dans la liqueur, et a agi comme dissolvant. » (1)

2.° « Une petite agitation suffit quelquefois.

3.° « Le vin gras se dégraisse plutôt à l'air qu'à la cave ; il se remettra en huit jours dans un grenier bien aëré, plutôt qu'en six mois dans une bonne cave ; l'alternative de la température du jour et de la nuit, et surtout la chaleur, en facilitant l'action du prin-

---

(1) MANDEL. *Mémoires de la Société d'agriculture de la Marne*, 1813.

cipe salin, excite un mouvement qui souvent rétablit le vin. » (1)

4.° « Quand le vin en tonneau tourne à la graisse, il faut le coller et bien l'agiter avec un bâton fendu, et le soutirer quelques jours après ; s'il est encore gras, on réitère deux ou trois fois.

S'il est en bouteilles, il faut le transvaser. (2) »

5.° « On agite la bouteille pendant un quart d'heure, on la débouche ; le gaz enchaîné, immobile, devient libre et s'échappe avec mousse et fumée. » (3)

§. 31. Ce moyen quoiqu'indiqué par les meilleurs auteurs, est absolument contraire aux principes que nous avons avancés plus haut, et même aux préceptes émis dans leurs

---

(1) Cadet de Vaux, Chaptal.

(2) Jullien, *Manuel du Sommelier*. Valmont de Bomare, *Dictionnaire d'histoire naturelle. Verbo*, Vigne.

(3) Cadet de Vaux, Chaptal, Chomel.

ouvrages. Nous pensons qu'il ne ſaut laisser échapper que le moins possible de gaz ; et c'est par cette raison que nous agitons le tonneau même, et que nous tournons le bondon vers la terre.

6.° « Si le vin péche par excès d'*huile*, il est bon d'y jeter du sel commun, à raison d'une ou deux pintes par muid, avec un ou deux verres de bonne eau-de-vie d'Orléans. » (1)

7.° « Les marchands de vin mettent dans le tonneau un morceau de viande fraîche; cette viande, en fermentant, rend au vin un *air* surabondant qui lui manque. » (2)

8.° « D'autres prennent du sel commun, de la gomme arabique et de la cendre de sarment, une demi-once ; ils mettent le tout dans un sachet qu'ils attachent à un bâton de

---

(1) DUHAMEL, du MONCEAU, *Traité de la vigne*. MAUPIN. *Expérience sur la bonification des vins.*

(2) *Dictionnnaire de l'industrie*, *Verb.* Vin.

coudrier, et, l'ayant introduit dans le tonneau, ils agitent le vin pendant un quart-d'heure. Après cela, ils retireut le sachet et bouchent bien le tonneau. » (Eprouvé, dit l'Encyclopédie méthodique). (1)

9.° « Il y en a qui, pour dégraisser le vin, prennent deux litrons de blé ou de farine de blé, les fricassent dans une poële jusqu'à ce qu'ils soient roux; ensuite ils jettent dessus un demi-setier de bonne eau-de-vie, versent le tout dans le vin et l'agitent, ce qui dégraisse le vin au parfait. » (2)

10.° « On dégraisse le vin en bouteilles, en introduisant dans chaque bouteille une ou deux gouttes de jus de citron, ou de tout autre acide, ou en le soufrant. » (3)

11.° « On peut accélérer le rétablissement des vins gras en les transvasant, si l'on est

---

(1) *Maison rustique. Secrets des arts et métiers. Encyclopédie méthodique*, *Arts et Métiers*, tom. 8.

(2) *Maison rustique.*

(3) Chaptal, Cadet de Vaux. *Dictionn. de l'industrie.*

pressé d'en faire usage. On répète l'opération plusieurs fois de suite, en ayant soin de verser le vin d'une certaine hauteur, afin que par son agitation il se mêle une grande quantité d'air atmosphérique dans la liqueur, §. 30. » (1)

12.° « Pour ramener le vin gras à son état naturel, il faut fouetter aux œufs ou à la colle les vins rouges et les tirer au clair, en observant de répéter chaque mois l'opération. Il est bien rare qu'il faille récidiver jusqu'à trois fois. Quant aux vins blancs, il est inutile de les fouetter, mais il faut les tirer au clair, ayant soin de faire brûler la moitié d'une allumette soufrée de Hollande dans la barique où on les transvase, et répéter l'opération deux ou trois fois, s'il est nécessaire, dans l'espace de deux mois. » (2)

13.° « Si le vin qui file est en bouteilles, il ne s'agit que de remplir de paille fraîche et

---

(1) JULLIEN. *Manuel du Sommelier.*

(2) Idem.

bien propre, un entonnoir avec lequel on transvasera les bouteilles pleines dans des bouteilles vides.

Il faut faire entrer dans l'entonnoir autant de paille qu'il sera possible pour le remplir, et ensuite on versera le vin sur la paille, en observant d'élever la bouteille pleine, au moins à un pied de hauteur, pendant l'opération du soutirage, §. 30.

Si le vin qui file est en pièce, on le soutirera dans une autre avec la même méthode, c'est-à-dire en mettant beaucoup de paille brisée dans l'entonnoir adapté à la pièce qui doit recevoir le vin soutiré. » (1)

14.° « Enfin, le moyen qui est indiqué comme le plus infaillible, est de passer le vin gras sur la lie d'un tonneau fraîchement vidé, d'en faire le mélange exact par l'agitation, au moyen d'un bâton fendu; huit joursaprès qu'il est reposé, on le soutire au clair dans

---

(1) *Encyclopédie méthodique*, Arts et Métiers, tome 8.

une autre pièce; on le clarifie, s'il est rouge, et on le colle, s'il est blanc. » (1)

§. 32. Ce dernier moyen, joint à ce que nous avons indiqué, §. 20, peut être bon, et économiser plus ou moins de substances employées.

§. 33. On voit que tous ces remèdes ne doivent avoir que peu de valeur, n'ayant d'autre effet que de rétablir la fermentation qui ne suffit pas si la dégénération est portée à un certain point. La qualité stiptique et astringente de l'alun, et les ingrédiens employés, peuvent être très-nuisibles à la santé, tout en ne guérissant pas encore la maladie du vin; le *deuto-hydrochlorate de sodium* (le sel commun) que l'on emploie quelquefois, ne peut être comparé au *sur-deuto-tartrate de potassium* (tartre), qui est le sel naturel que le vin a perdu, et qui lui manque.

---

(1) *Bibliothèque physico-économique*, 1785, tome 1.er — *Affiches de Province*, 1784, n.o 4. — *Encyclopédie méthodique*, Arts et Métiers, tome 8. — JULLIEN, *Manuel du Sommelier*. — *Bulletin de pharmacie*, n.° 10, page 440. — *Mémoire de* PARMENTIER.

CONCLUSION.

Il résulte de nos observations :

§. 34. 1.° Que la graisse du vin provient de la dissolution imparfaite du principe extractif ou végéto-animal ; laquelle vient de ce que le vin n'a pas assez fermenté. §. 9, 10, 11.

§. 35. 2.° Que le moyen le plus sûr et le plus infaillible de guérir cette maladie, est le *sur-deuto-tartrate de potassium* (crème de tartre), mêlé à une certaine quantité de sucre brut et préparé convenablement. §. 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26.

§. 36. 3.° Que tous les moyens proposés jusqu'à présent sont infructueux, en ce qu'ils précipitent les principes essentiels du vin, ou qu'ils occasionnent une nouvelle fermentation, qui, quoique bonne, est insuffisante si la dégénération est un peu avancée, et qu'ils laissent échapper le gaz acide carbo-

nique dont la présence est très-nécessaire. §. 28, 29, 30, 31, 32, 33.

§. 37. 4.° Que les moyens de prévenir cette maladie, sont :

1.° De ne pas entièrement égrapper, lorsque la maturité des raisins est complète.

2.° De ne soutirer le vin de la cuve que lorsque la fermentation est *presque* achevée.

3.° De mélanger les vins qui ont de la disposition au gras. §. 13, 14, 15, 16.

N. B. L'Auteur et la Société d'Agriculture du Département de la Marne, invitent les Propriétaires de vignes et les Négocians en vins, à multiplier sur diverses espèces de vins, l'expérience des procédés proposés dans cette dissertation, et à leur faire part des résultats qu'ils auront obtenus.

RAPPORT

Lu à la Société d'Agriculture du département de la Marne, dans sa séance du 17 août 1818.

MESSIEURS,

VOUS avez renvoyé à l'examen d'une Commission composée de MM. GOBET, FRANÇOIS et MOIGNON, un Mémoire qui vous a été adressé, sous le titre de *Dissertation sur la Graisse du vin*, avec cette épigraphe : *Si la Nature s'égare, c'est à l'art à la redresser.*

Avant de vous rendre compte de ce mémoire, la commission croit devoir vous rappeler les dispositions de votre Programme. Elles sont ainsi conçues :

La Société « continue d'offrir des prix d'encouragement à ceux qui auront trouvé et

expérimenté des moyens pour la guérison de la graisse des vins. Elle n'exige pas de mémoires scientifiques, et se contentera d'une description clairement détaillée des procédés employés, se réservant d'en faire la vérification. »

L'Auteur du mémoire que nous examinons, ne s'est point borné à remplir les conditions du programme, il a fait plus que vous n'avez demandé.

Il fait d'abord connaître la nature de la maladie du vin qui est passé à la graisse; il en développe les causes, les effets; et, des principes généraux, il déduit les moyens de curation. Sa théorie est saine et éclairée, et nous paraît celle d'un homme vraiment exercé, et fort habile dans la science chimique.

Il indíque ensuite le procédé dont il se sert pour guérir la maladie des vins qui ont passé à la graisse; et il annonce que différens tonneliers auxquels il a communiqué ce pro-

cédé, en ont, comme lui obtenu un succès constant.

Il consiste à employer le *sur-deuto-tartrate de potassium* ou tartrite acidule de potasse uni à partie égale de sucre, à la dose de deux à quatre hectogrammes (six à douze onces) pour trois cents litres de liqueur.

Il fait dissoudre la quantité donnée dans quatre litres de vin bouillant. Il fait jeter ce mélange chaud dans le vin malade avec les précautions nécessaires pour conserver le gaz et prévenir le danger de rupture des futailles.

Le moyen indiqué par l'Auteur se rapproche beaucoup de celui de M.r MANDEL auquel vous avez décerné une médaille de première classe; il est perfectionné par l'addition du sucre qui aide à la formation de l'alcool, par la méthode employée pour la conservation du gaz.

Ce mémoire qui est écrit avec ordre, netteté, précision, nous paraît ne rien laisser à désirer, et s'il eût concouru avec celui

de M.r Mandel, il eut, au jugement de la Commission, obtenu la préférence.

Après avoir fait connaître son procédé, l'Auteur rassemble et expose dans un court espace tous ceux qui sont épars dans les différens ouvrages relatifs à l'œnologie. Il offre par conséquent un grand avantage et une grande commodité à ceux qui voudraient expérimenter différens moyens.

Votre Commission a trouvé que l'Auteur avait rempli votre intention en donnant un bon procédé pour détruire la graisse du vin.

Qu'il avait de plus le mérite d'avoir recueilli et rassemblé les différens procédés connus.

Et enfin celui d'avoir fait un bon mémoire, et répandu les notions les plus saines et le plus grand jour sur la question.

En conséquence, elle vous propose à l'unanimité :

1.° D'accorder à l'Auteur une Médaille d'encouragement de première classe;

2.° De faire disparaître pour l'avenir ce sujet de prix de vos programmes ;

3.° D'arrêter que ce Mémoire sera partie de vos impressions.

Signé MOIGNON, GOBET et FRANÇOIS.

LA SOCIÉTÉ adopte les conclusions du présent rapport, en arrêtant que l'impression du Mémoire dont il s'agit, sera précédée d'une note ayant pour objet d'inviter les négocians en vins et les principaux propriétaires de vignes à répéter les expériences qui s'y trouvent indiquées, à diverses reprises et sur diverses espèces de vins ; et à nous faire part de leurs observations.

Le Président de la Société,

DUBOYS-DESSAUZAIS.

Le Secrétaire de la Société,

B.É BRISSON.

Garonne (Haute-).
Gers.
Gironde.
Hérault.
Landes.
Lot.
Lot-et-Garonne.
Pyrénées (Basses-).
Pyrénées (Hautes-).
Pyrénées-Orientales.
Tarn.
Tarn-et-Garonne.
Var.
Vaucluse.

Deuxième Classe.

Ain.
Allier.
Alpes (Hautes-).
Ardèche.
Aube.
Cher.
Côte-d'Or.
Drôme.
Indre.
Indre-et-Loire.

Isère.
Loir-et-Cher.
Loire-Inférieure.
Loiret.
Maine-et-Loire.
Marne.
Marne (Haute-).
Meurthe.
Meuse.
Moselle.
Nièvre.
Puy-de-Dôme.
Sèvres (Deux-).
Vendée.
Vienne.
Yonne.

Troisième Classe.

Aisne.
Cantal.
Corrèze.
Creuse.
Doubs.
Eure.
Eure-et-Loire.

Jura.
Loire.
Loire (Haute-).
Lozère.
Morbihan.
Oise.
Rhin (Bas-).
Rhin (Haut-).
Rhône.
Saône (Haute-).
Saône-et-Loire.
Sarthe.
Seine.
Seine-et-Marne.
Seine-et-Oise.
Vienne (Haute-).
Vosges.

Quatrième Classe.

Ardennes.
Calvados.
Côtes-du-Nord.
Finistère.
Ille-et-Vilaine.
Manche.
Mayenne.

Nord.
Orne.
Pas-de-Calais.
Seine-Inférieure.
Somme.

(*Loi de* 1816.) Art. 2. Il n'est dû qu'un seul droit pour le transport à la destination déclarée, quelles que soient la longueur et la durée du trajet, et nonobstant toute interception ou changement de voie et de moyens de transport.

Art. 3. Ne sont pas assujettis aux droits de circulation :

1°. Les boissons qu'un propriétaire fait conduire de son pressoir, ou d'un pressoir public, dans ses caves ou celliers ;

2°. Celles qu'un colon partiaire, fermier ou preneur à bail emphytéotique à rente, remet au propriétaire ou reçoit de lui, en vertu de baux authentiques ou d'usages notoires.

3°. Les vins, cidres et poirés qui sont expédiés, par un propriétaire, colon partiaire ou fermier, des caves et celliers où sa récolte a été déposée, et pourvu qu'ils proviennent

de ladite récolte, dans une autre de ses caves, située dans l'étendue du même département, ou du département limitrophe du lieu de la récolte.

Art. 4. La même exemption est accordée aux négocians, marchands en gros, courtiers, facteurs, commissionnaires, distillateurs et débitans, pour les boissons qu'ils feront transporter de leurs caves dans une autre située dans l'étendue du même département.

(*Loi du* 25 *mars* 1817.) Art. 82. Seront également affranchis à l'avenir du droit de circulation; quels que soient le lieu d'enlèvement et l'expéditeur, et pourvu que, dans le lieu de destination, le commerce des boissons ne soit pas affranchi des exercices des employés de la régie,

1°. Les boissons qui seront enlevées à destination de négocians, marchands en gros, courtiers, facteurs, commissionnaires, distillateurs, et tous autres munis d'une licence de marchand en gros ou de distillateur.

2°. Les vins, cidres et poirés qui seront enlevés à destination de toute personne ven-

dant en détail lesdites boissons, pourvu qu'elle soit munie d'une licence de débitant.

(*Loi de* 1816.) Art. 5. Le transport des boissons qui sont enlevées pour l'étranger ou pour les colonies françaises, est également affranchi du droit de circulation.

Art. 6. Aucun enlèvement ni transport de boissons ne peut être fait sans déclaration préalable de l'expéditeur ou de l'acheteur, et sans que le conducteur soit muni d'un congé, d'un acquit-à-caution, ou d'un passavant, pris au bureau de la régie. Il suffit d'une seule de ces expéditions pour plusieurs voitures ayant la même destination et marchant ensemble.

Les propriétaires, fermiers ou négocians qui font transporter des vins, des cidres ou des poirés, dans un des cas prévus par les articles 3 et 4 de la loi de 1816 et 82 de celle de 1817, sont tenus de se munir d'un acquit-à-caution, dont le coût est fixé à 25 centimes, timbre compris.

Art. 8. Lorsque la déclaration a pour objet des boissons expédiées à l'étranger ou aux colonies françaises, l'expéditeur, pour jouir de l'exemption prononcée par l'article 4, est obligé de se munir d'un acquit-à-caution, sur

lequel est désigné le lieu de la sortie. Ce lieu ne peut être changé sans qu'il y ait ouverture à la perception du droit, si ce n'est du consentement de la régie, qui ne pourra le refuser en cas de force majeure. Le coût de l'acquit-à-caution est également de 25 centimes, y compris le timbre.

Art. 9. Dans tous les cas autres que ceux déterminés par les deux articles précédens, l'expéditeur est tenu de payer les droits portés à l'article 1er., et de se munir d'un congé, s'il s'agit de vins, de cidres ou de poirés, ou d'un acquit-à-caution, s'il s'agit d'eaux-de-vie, d'esprits ou de liqueurs.

Art. 18. Les voyageurs ne sont pas tenus de se munir d'expéditions pour les vins destinés à leur usage pendant le voyage, pourvu qu'ils n'en transportent pas au-delà de trois bouteilles par personne.

(*Loi de* 1817.) Art. 85. L'hydromel sera compris au nombre des boissons soumises aux droits de circulation, d'entrée, de détail et de licence; il sera imposé, dans tous les cas, comme le cidre.

Art. 86. Le droit à la fabrication des bières, établi par l'article 107 de la loi du 28 avril

1816, est porté à 3 francs par hectolitre de bière forte, et à 50 centimes par hectolitre de petite bière.

Ce dernier droit sera de 75 centimes dans le cas où la petite bière se vendrait 5 francs et au-dessus.

Art. 87. Il sera accordé aux marchands en gros, pour *ouillage*, coulage et affaiblissement de degré, une déduction de 6 pour cent par an sur les eaux-de-vie au-dessous de 28 degrés; de 7 pour cent sur les eaux-de-vie rectifiées et esprits de 28 d. et au-dessus, et de sept pour cent sur les cidres et poirés.

Le décompte de cette réduction sera fait à la fin de chaque trimestre, en raison de la durée du séjour des eaux-de-vie, cidres et poirés en magasin.

La déduction sur les vins sera de 7 pour cent, divisés par portions égales sur les trimestres d'octobre et de janvier, pour les vins nouveaux entrés pendant ces deux trimestres, et un demi pour cent pour chacun de ceux d'avril et de juillet, sur les vins existans lors de ces deux trimestres.

TARIF *des Droits d'entrée perçus au profit du trésor dans les villes et communes de* 1500 *âmes de population agglomérée et au-dessus, en exécution de l'art.* 84 *de la loi du* 25 *mars* 1817.

POPULATION DES COMMUNES.	PAR HECTOLITRE DE VIN EN CERCLES,				PAR HECTOLITRE				
	DANS les départemens de 1re. CLASSE.	DANS les départemens de 2e. CLASSE.	DANS les départemens de 3e. CLASSE.	DANS les départemens de 4e. CLASSE.	DE VIN en bouteilles ou de vin de liqueur, tant en cercl. qu'en bouteilles.	DE CIDRE, DE POIRÉ et D'HYDROMEL.	D'EAU-DE-VIE en cercles au-dessous de 22 degrés.	D'EAU-DE-VIE en cercles de 22 degrés jusqu'à 28 degrés exclusivement.	D'EAU-DE-VIE rectifiée à 28d. et au-dessus, d'eau-de-vie de toute espèce de bouteil., de liqueurs composées d'eau-de-vie et d'esprit, tant en cercles qu'en bouteilles et de fruits à l'eau-de-vie.
	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.	fr. c.
De 1500 à 4000 âmes.	» 55	» 70	» 85	1 »	1 15	» 35	1 40	2 10	2 80
De 4000 à 6000 âmes.	» 85	1 »	1 15	1 30	1 70	» 45	2 10	3 15	4 20
De 6000 à 10,000 âmes.	1 15	1 35	1 55	1 75	2 25	» 65	2 50	3 8	5 10
De 10,000 à 15,000 âmes.	1 40	1 70	2 »	2 25	2 80	» 85	3 40	5 10	6 80
De 15,000 à 20,000 âmes	2 »	2 25	2 45	2 80	4 »	1 15	4 90	7 3	9 80
De 20,000 à 30,000 âmes.	2 80	3 10	3 40	3 80	5 60	1 55	7 »	10 50	14 »
De 30,000 à 50,000 âmes.	3 70	4 10	4 60	5 10	7 30	2 10	9 30	13 90	18 60
De 50,000 et au-dessus.	4 60	5 10	5 50	6 30	9 30	2 80	11 80	17 60	23 60



§ II. *Droits d'entrée.*

(*Loi de* 1816, *et article* 84 *de celle de* 1817.) Art. 20. Il est perçu, au profit du trésor, dans les villes et communes ayant une population agglomérée de 1500 âmes et au-dessus, conformément au tarif ci-après, un droit d'entrée sur les boissons introduites ou fabriquées dans l'intérieur, et destinées à la consommation du lieu.

(*Voyez* le Tarif ci-joint.)

(*Loi de* 1816.) Art. 23. Les vendanges et les fruits à cidre ou à poiré sont soumis au même droit, à raison de 3 hectolitres de vendange pour deux hectolitres de vin; et de cinq hectolitres de pommes, ou poires, pour deux hectolitres de cidre ou de poiré.

Les fruits secs destinés à la fabrication du cidre ou du poiré, sont imposés à raison de 25 kilogrammes de fruit pour un hectolitre de cidre ou de poiré. Les eaux-de-vie ou esprits altérés par un mélange quelconque sont soumis au même droit que les eaux-de-vie ou esprits purs.

Art. 28. Les boissons introduites dans un lieu sujet aux droits d'entrée, pour les tra-

verser seulement, ou pour y séjourner moins de 24 heures, ne sont pas soumises aux droits d'entrée; mais le conducteur est tenu d'en consigner ou d'en faire cautionner le montant à l'entrée, et de se munir d'un permis de passe-debout.

La somme consignée n'est restituée, ou la caution libérée, qu'au départ des boissons, et après que la sortie du lieu a été justifiée.

Lorsqu'il est possible de faire escorter les chargemens, le conducteur est dispensé de faire cautionner les droits.

Art. 42. Les boissons dites *piquettes*, faites par les propriétaires récoltant avec de l'eau jetée sur de simples marcs, sans pression, sont exemptes du droit, à moins qu'elles ne soient déplacées pour être vendues en gros ou en détail.

Art. 44. Les personnes voyageant à pied, à cheval, ou en voitures particulières, ne sont pas assujetties aux visites des commis à l'entrée des villes sujettes aux droits d'entrée.

(*Loi de* 1817.) Art. 123. Les droits créés ou maintenus par la loi du 28 avril 1816

et par la présente, seront passibles du décime par franc établi par l'article 232 de ladite loi.

§ III. *Octroi municipal de la ville de Paris, et droits d'entrée perçus au profit du trésor royal, en remplacement des droits de détail et de circulation intérieure.*

TARIF DES DROITS.

Les vins en tonneaux payent, par hectolitre :

Octroi	15 f.	« c.	28 f. 5 c.
Droits d'entrée . . .	10	50	
Décime par franc. .	2	55	

Les vins en bouteilles :

Oct. pour 100 bout.	16 f.	» c.	34 f. 10 c.
Droits d'entrée, *id.* . .	15	»	
Décime par franc . .	3	10	

Fait 34 centimes 1 millime par bouteille.

Eaux-de-vie en cercles au-dessous de 22 degrés, l'hectolitre :

Octroi	25 fr.	» c.	47 f. 30 c.
Droits d'entrée . .	18	»	
Décime par franc .	4	30	

Eaux-de-vie en cercles, de 22 degrés jusqu'à 28 exclusivement.

Octroi	35 f.	» c.	78 f. 10 c.
Droits d'entrée. . .	36	»	
Décime par franc. .	7	10	

Esprit à 28 degrés et au-dessus, eaux-de-vie de toute espèce en bouteilles; et liqueurs composées d'eau-de-vie ou d'esprit, tant en cercles qu'en bouteilles, l'hectolitre :

Octroi.	50 f.	» c.	121 fr.
Droits d'entrée . . .	60	»	
Décime par franc . .	11	»	

Fait 1 franc 21 centimes par bouteille.

Cidre et poiré, l'hectolitre :

Octroi.	6 fr.	» c.	12 f. 10 c.
Droits d'entrée. . .	5	»	
Décime par franc .	1	10	

Bière, à l'entrée, l'hectolitre. . .	6	»
Idem, à la fabrication.	5	»

OBSERVATIONS.

Les droits sur les boissons sont dus à la fabrication dans l'intérieur comme à l'entrée.

Les vendanges et les fruits à cidre ou à poiré sont soumis aux mêmes droits, à raison

de trois hectolitres de vendange pour deux hectolitres de vin ; de cinq hectolitres de fruits frais pour deux hectolitres de cidre ou de poiré, et de 25 kilogrammes (1) de fruits secs pour un hectolitre de cidre ou de poiré.

Les vins introduits à la main, en cruches ou cruchons, payent les droits dans la proportion de ceux fixés pour les vins en tonneaux.

Les boissons liquides, ou préparations mélangées d'eau-de-vie ou d'esprit, faisant preuve à l'aréomètre, ou donnant, à l'analyse chimique, un cinquième d'eau-de-vie, payent le droit comme eau-de-vie simple.

Les eaux-de-vie ou esprits altérés par quelque mélange que ce soit, sont assujettis aux mêmes droits que les eaux-de-vie ou esprits purs.

Les eaux de Cologne, de Mélisse, de la reine de Hongrie, et autres, dont la base est l'alcohol, sont considérées comme esprits et payent le droit comme tels.

Six bouteilles ou fioles d'eau de Cologne sont assimilées à un litre pour la perception.

---

(1) Cinquante livres.

Les fruits à l'eau-de-vie payent comme liqueurs, d'après la contenance du vase, sans déduction de fruit.

Les droits sur les eaux-de-vie ou esprits sont dus à la fabrication, dans l'intérieur comme à l'entrée, quelles que soient les substances employées à la fabrication.

Les expéditions et quittances délivrées par les employés sont marquées d'un timbre spécial, dont le prix est fixé à dix centimes.

§ IV. *Droits à la vente en détail des boissons.*

(*Loi du* 28 *avril* 1816.) Art. 47. Il sera perçu, lors de la vente en détail des vins, cidres, poirés, eau-de-vie, esprits, ou liqueurs composées d'eau-de-vie ou d'esprit, un droit de 15 pour cent du prix de ladite vente.

L'article 85 de la loi du 25 mars 1817 soumet l'hydromel au même droit.

Art. 52. Toute personne qui vend en détail des boissons de quelque espèce que ce soit est sujette aux visites et exercices des employés de la régie.

D'après les articles 57 et 58 de la loi

28 avril 1816, les débitans ne peuvent vendre des boissons en gros qu'en futailles contenant au moins un hectolitre. Ils ne peuvent recevoir ni avoir chez eux, à moins d'une autorisation spéciale, de boissons en vaisseaux d'une contenance moindre d'un hectolitre, et ne peuvent établir le débit des vins et eaux-de-vie sur des vaisseaux d'une contenance supérieure à cinq hectolitres, ni mettre en vente, ou avoir en perce à la fois plus de trois pièces de chaque espèce de boisson. L'usage de mettre en bouteilles est néanmoins permis, pourvu que le tirage ait lieu en présence des commis. Les bouteilles sont cachetées du cachet de la régie : le débitant fournit la cire et le feu.

Art. 66. Il sera accordé aux débitans, pour tous déchets et pour consommation de famille, 3 pour cent sur le montant des droits de détail qu'ils auront à payer.

L'article 85 accorde aux propriétaires qui vendent des boissons provenant de leur cru, une remise de 25 pour cent sur les droits de détail qu'ils auront à payer; mais ils sont tenus de faire cette vente par eux-mêmes, ou par des domestiques à leurs gages, dans des

maisons à eux appartenant, ou qu'ils auront louées par bail authentique. Ils seront assujettis, d'ailleurs, à toutes les obligations des débitans de profession.

D'après les articles 87 et 88, un droit général de consommation, égal à celui fixé pour la vente en détail par l'article 47, doit être perçu sur toute quantité d'eau-de-vie, d'esprit, ou de liqueur composée d'eau-de-vie ou d'esprit, qui est adressée à une personne autre que celles assujetties aux exercices des employés de la régie. Ce droit est perçu d'après le prix courant de la vente en détail dans le lieu de destination. Il n'est pas dû sur les eaux-de-vie, esprits et liqueurs exportés à l'étranger.

§ V. *Droits de Douane.*

D'après le tarif des douanes établi en vertu de la loi du 28 avril 1816, chaque hectolitre de boissons paye les droits ci-après;

Savoir :

A leur entrée dans le royaume.

Vins ordinaires, c'est-à-dire, ceux autres que les vins de liqueurs introduits par terre . . . 15 f. » c.